

БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАҺЫ

ӨФӨ КАЛАҺЫ КАЛА ОКРУГЫ
ХАКИМИӘТЕНЕҢ
МӘҒАРИФ ИДАРАЛЫҒЫ

ӨФӨ КАЛАҺЫ КАЛА ОКРУГЫНЫҢ
233-СӨ БАЛАЛАР БАКСАҺЫ
МУНИЦИПАЛЬ АВТОНОМИЯЛЫ
МӘКТӘПКӘСӘ
БЕЛЕМ БИРЕҮ УЧРЕЖДЕНИЕҺЫ

450059, Өфө к.,
Рихард Зорге урамы, 43-сө й., 2-се корпус
Тел.: (347) 223-05-11, e-mail: dc233@rambler.ru



ОКПО 48884468 ОГРН 1030204203260
ИНН/КПП 0276044492/027601001

РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ
ГОРОДСКОГО ОКРУГА ГОРОД УФА

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 233
ГОРОДСКОГО ОКРУГА ГОРОД УФА

450059, г.Уфа,
ул. Рихарда Зорге, д. 43, корпус 2
Тел.: (347) 223-05-11, e-mail: dc233@rambler.ru

ПРИКАЗ

« 31 » августа 2020 г.

№ 55

Об организации питания и работе пищеблока в 2020/2021 учебном году

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь санитарно - эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций 2.4.1.3049-13, Уставом МАДОУ,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на шеф-повара МАУ ЦДДП Ощепкову Е.Ф.
2. Персоналу пищеблока:
 - 2.1. Строго выполнять и соблюдать технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в ДОУ.
 - 2.2. Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи. Не допускать хранение и использование продуктов с истекшим сроком годности.
 - 2.3. Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке.
 - 2.4. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов.
 - 2.5. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
 - 2.6. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
 - 2.7. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.
 - 2.8. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.
 - 2.9. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно - противоэпидемические требования.
 - 2.10. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.

2.11. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и технике безопасности и инструкций по работе с оборудованием.

3. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.

4. Возложить на повара в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

5. Ответственным за организацию питания в МАДОУ Детский сад № 233 назначить делопроизводителя Никитину Л.Г.

5.1. Соблюдать СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях, обеспечивать качественную организацию питания детей в ДОУ, вести работу по взаимодействию с МАУ ЦДДП по организации питания в детском саду, ежедневно вывешивать меню для родителей на стенде и на сайте ДОУ.

5.2. Вести табеля посещаемости детей, предоставлять их в электронном виде и на бумажном носителе в централизованную бухгалтерию в соответствии с графиком, вести учет посещаемости детей в программе МАУ ЦДДП, электронной очереди, проводить ежемесячную сверку табелей посещаемости.

5.3. Вести учет детей, имеющих льготу на оплату питания в соответствии с предоставленными родителями (законными представителями) необходимых для этого документов.

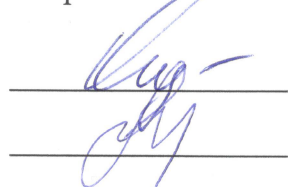
6. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

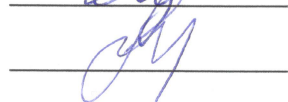


В.Г. Бойкова

С приказом ознакомлены:



Е.Ф. Ощепкова



Л.Г. Никитина